

Pužici sa sirom (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3** jajeta
- **500 g** brašna
- **300 g** sira
- **100 g** margarina
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa kašicom šećera i brašna da nadoe.

Pomešati brašno, ulje, so, jaje, nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Pripremljeno testo ostaviti oko 40 minuta da nadoe.

Za to vreme pripremiti fil. Izrendati sir dodati jaje pa izjednaciti fil. Nadošlo testo podeliti na dve lopte. Svaku loptu razviti u pravougaonu koru.

Koru premazati filom i narendati margarin. Uviti u rolat pa seci na pužice.

Reati u pleh obložen papirom za pečenje i ostaviti oko 15 minuta da odstoje. Premazati ih umucenim jajetom i

posipati semenkama.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet